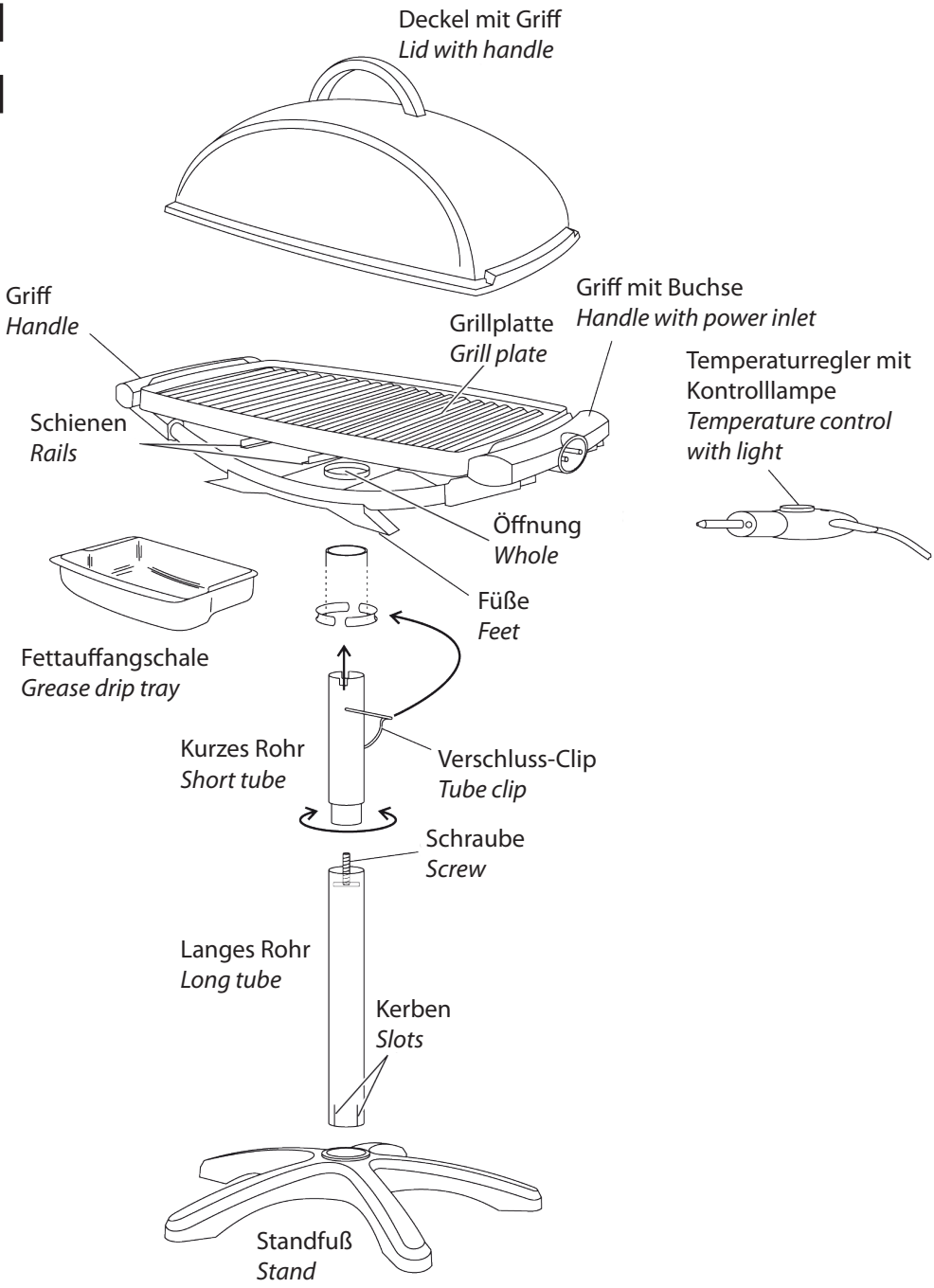
cloer

Bedienungsanleitung
Instruction Manual

Barbecue-Grill 6730
Barbecue Grill 6730

D

EN


Deckel mit Griff
Lid with handle
Griff
Handle
Griff mit Buchse
Handle with power inlet
Grillplatte
Grill plate
Temperaturregler mit Kontrolllampe
Temperature control with light
Schienen
Rails
Öffnung
Whole
Füße
Feet
Fettauffangschale
Grease drip tray
Kurzes Rohr
Short tube
Verschluss-Clip
Tube clip
Schraube
Screw
Langes Rohr
Long tube
Kerben
Slots
Standfuß
Stand

Grundlegende Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist **ausschließlich** dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden und Büros,
  - in landwirtschaftlichen Anwesen,
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen oder
  - in Frühstückspensionen.
- Lassen Sie Reparaturen an Cloer Elektrogeräten nur von autorisierten Cloer Fachhändlern oder vom Cloer Werkskundendienst durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt dadurch Ihr Garantieanspruch.
- Betreiben Sie das Gerät nur an haushaltsüblichen Steckdosen. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie durch einen autorisierten Cloer Fachhändler oder den Cloer Werkskundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - wenn eine Störung auftritt.
  - wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird.
  - vor jeder Reinigung.
- Ziehen Sie bitte nur am Stecker, niemals an der Zuleitung.
- Die Zuleitung nicht zu stramm spannen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass das Gerät umkippt.
- Ziehen Sie die Zuleitung nicht über scharfe Kanten.
- Benutzen Sie die Zuleitung nicht zum Tragen und schützen Sie diese vor Hitze (Herdplatte / offene Flamme).
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser / Regen).
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch einen externen Timer oder eine Zeitschaltuhr betrieben zu werden.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.

D

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Cloer Barbecue-Grill 6730. Mit diesem Kauf haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt entschieden, welches Technik, hohe Funktionalität und modernes Design gleichsam miteinander vereint.
Mit Ihrem neuen Cloer Barbecue-Grill werden Ihre Grillabende zu einem unbeschwerten Ereignis.

Guten Appetit wünscht
Ihre Firma Cloer

Vor dem Erstgebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild.
- Reinigen Sie vor dem Erstgebrauch die Grillfläche mit einem feuchten, weichen Tuch.

Sicherheitshinweise zur Bedienung

VORSICHT!
Die Grillfläche sowie die Haube werden im Betrieb äußerst heiß. Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr! Fassen Sie die Haube nur am wärmeisolierten Griff an.

- Verwenden Sie den Barbecue-Grill ausschließlich mit dem mitgelieferten Gerätestecker.
- Bedecken Sie die Grillfläche niemals mit Alufolie.
- Stellen Sie keine Töpfe oder Pfannen darauf ab. Der dadurch entstehende Hitzestau kann die Antihaftbeschichtung zerstören.
- Legen Sie niemals Backpapier und entflammbare Materialien auf die Grillfläche. **Durch die hohen Temperaturen kann es zu Bränden kommen!**
- Lassen Sie den Barbecue-Grill im Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Weit entfernt von Schwimm-/Planschbecken, Sprengern und Wasserschläuchen aufstellen.
- Stellen Sie den Grill nicht in die Nähe von leicht entflammbaren Gegenständen.
- Legen Sie das Kabel so, dass es nicht überhängt und man nicht darüber stolpern kann bzw. sich darin verfangen kann.
- Besorgen Sie sich ggf. Grillhandschuhe.
- Nutzen Sie den Grill niemals ohne Fettauffangschale.

ACHTUNG!
Das Gerät ist auch in der niedrigsten Stellung des Temperaturreglers (Stufe 1 und niedriger) bereits im Betrieb. Um das Gerät völlig abzuschalten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

- Beim ersten Aufheizen kann das Gerät leicht qualmen. Nach einigen Minuten hört dies jedoch wieder auf. Sorgen Sie für eine gute Durchlüftung.

ACHTUNG!
Verwenden Sie keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe sowie sogenannte Anzündhelfer für den Barbecue-Grill!

Aufbau des Standfußes

- Das lange Rohr hat Kerben am einen Ende und eine Schraube am anderen. Drücken Sie das Ende mit den Kerben bis zum Anschlag in die Öffnung der Mitte des Standfußes bis das Rohr fest sitzt.
- Setzen Sie das dünnere Ende des kurzen Rohres von oben in das längere ein, setzen Sie es auf die Schraube und drehen Sie dann das kurze Rohr ca. 8-10 mal im Uhrzeigersinn, um die Rohre miteinander zu verschließen.
- Setzen Sie die Öffnung an der Unterseite des Grills auf das obere Ende des kurzen Rohres und setzen Sie den Grill auf das Rohr. Am oberen Ende des Rohres befindet sich ein Ring, der sich genau in die Unterseite des Grills einpasst.
- Klappen Sie den Clip am Ende des Rohres nach oben, um ihn auf den sich an der Unterseite des Grills befindlichen Ring zu setzen. Unter Umständen müssen Sie den Grill leicht drehen damit er richtig passt.

Aufbau des Grills

- Schieben Sie die Fettauffangschale in die dafür vorgesehenen Schienen unter der Grillplatte – drücken Sie sie ein wenig rein um Sie in die dafür vorgesehenen Halterungen am Ende der Schienen einzurasten.
- Setzen Sie den Deckel oben auf die Grillplatte auf.
- **Vorsicht!** Wenn Sie den Grill zur Aufbewahrung zerlegen und Sie dazu die Rohre aus dem Standfuß entnehmen wollen, ziehen Sie nicht am kurzen Rohr. Setzen Sie sich hin, stellen Sie Ihre Füße auf den Standfuß, um ihn zu stabilisieren, drehen Sie das lange Rohr und ziehen Sie es gleichzeitig nach oben heraus.

Inbetriebnahme

- Den Deckel abnehmen.
- Die Grillplatte leicht mit einem mit Öl oder Butter getränkten Küchenrollentuch abwischen.
- Keine Diätbutter verwenden, da diese anbrennen und die Oberfläche beschädigen kann.
- Den Deckel schließen.
- Stellen Sie den Barbecue-Grill auf eine trockene, rutschfeste, ebene und hitzefeste Fläche oder auf den mitgelieferten Standfuß. Dieser muss ebenfalls fest und sicher stehen.
- Den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn auf * stellen.
- Stecken Sie den mitgelieferten Gerätestecker

ins Gerät und stecken Sie diesen anschließend in eine Steckdose.
- Stellen Sie mit Hilfe des Temperaturreglers die gewünschte Temperatur ein.

ACHTUNG!
Das Gerät wird äußert heiß im Betrieb. Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr!

- Der Grill ist vorgeheizt wenn die Kontrolllampe erlischt.
- Wenn die Kontrolllampe erlischt, ist der Grill mit einem Topfhandschuh zu öffnen.
- Legen Sie nun das gewünschte Grillgut auf.

ACHTUNG!
Wenden Sie das Grillgut nicht mit Grillzangen oder Gabeln aus Metall. Damit beschädigen Sie die Antihaftbeschichtung.

Benutzen Sie ausschließlich Grillbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff!

Verwenden Sie keine Aluminium-Grillschalen auf der Grillfläche. Es entsteht ein gefährlicher Hitzestau.

- **Hinweis:** Die Thermostatlampe leuchtet, wenn der Grill aufgeheizt wird. Die Lampe bleibt solange an bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Während des Grillvorgangs taktet die Lampe zwischen AN und AUS um die gewünschte Temperatur zu halten.
- Nach dem Grillen den Temperaturregler auf ✻ stellen. Den Stecker des Grills aus der Steckdose ziehen und den Grill abkühlen lassen, bevor Sie ihn reinigen und verstauen.

Verschiedene Garzeiten

- **Fleisch:** ca. 6 - 10 min (abhängig von der Dicke)
- **Fisch:** ca. 4 - 6 min (muss aufgetaut sein)
- **Würstchen grob:** ca. 20 - 25 min
- **Würstchen ohne Haut:** ca. 10 - 15 min
- **Geflügel:** ca. 20 min

- Grillzeiten sind stets abhängig von Art und Beschaffenheit des Grillguts sowie vom persönlichen Geschmack. Genaue Angaben über die Dauer des Grillvorgangs können daher nicht gemacht werden. Im Allgemeinen gilt jedoch: Würstchen benötigen eine längere Garzeit als Fleisch.

Bitte beachten Sie: Erfahrungen mit dem Grillen auf Gas- oder Kohlegrills lassen sich nicht unbedingt auch auf das Grillen mit elektrischen Grillgeräten anwenden!

Unsere Tipps zum Grillen:

- Für beste Ergebnisse heizen Sie den Grill ungefähr 5 Minuten vor.
- Dünn geschnittene Filet- und Lendenstücke sind ideal zum Grillen.
- Marinieren Sie die Fleischstücke vor dem Grillen, um sie noch zarter zu machen.
- Stellen Sie die Temperatur nur so hoch wie nötig ein und erhöhen Sie wenn gewünscht nur langsam, damit das Fleisch nicht zu trocken wird.
- Die besten Grillergebnisse erzielen Sie mit knochenlosen Fleischstücken, Geflügel und Fisch.
- Lassen Sie das Grillgut von beiden Seiten zuerst gut anbraten und dann auf einer niedrigen Temperatur garen. So wird Ihr Fleisch zart und trocknet nicht aus. Vermeiden Sie das regelmäßige Wenden des Grillguts!
- Die Grillstäbe auf der Grillfläche gewährleisten, dass Fett und Bratensäfte in die Fettauffangschale ablaufen. So können Sie nahezu fettlos und sehr gesund Ihr Essen zubereiten. Dies ist ideal für Lamm, Rind, Fisch, Geflügel und Burger.

Reinigung

- Netzstecker herausziehen und den Grill abkühlen lassen, bevor Sie diesen säubern und wegräumen.
- Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Verwenden Sie ein mit etwas Speiseöl getränktes Papierhandtuch, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
- Fett und Flüssigkeit sammelt sich in der herausnehmbaren Fettauffangschale. Nehmen Sie diese nur im abgekühltem Zustand aus den Schienen und entsorgen Sie das Fett.
- Auffangschale in warmem Spülwasser oder im oberen Fach der Spülmaschine spülen.
- Die antihaftbeschichteten Grillflächen sind besonders sorgfältig zu behandeln.
- Den Grill keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Benutzen Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungs- oder Lösungsmittel.
- Keinesfalls Topfschwämme, Stahlwolle oder Seifenpolster verwenden.
- Der abnehmbare Stecker darf nicht mit Wasser in Kontakt treten. Reinigen Sie ihn nur mit einem feuchten Tuch.

Umweltfreundliche Entsorgung

Unsere Geräte haben für den Transport ausschließlich umweltfreundliche Verpackungen. Geben Sie Kartonagen und Papier in die Altpapiersammlung, Kunststoffverpackungen in den Wertstoffmüll.

ACHTUNG!
Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Elektrogeräte enthalten wertvolle Rohstoffe. Führen Sie auch das ausgediente Gerät bitte dem anerkannten Recyclingkreislauf zu. Über

Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

D

Kunden-Service

Sollte es einmal vorkommen, dass Ihr Cloer-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Cloer-Werkskundendienst.

Cloer Elektrogeräte entsprechen den aktuellen EG-Richtlinien und Sicherheitsvorschriften.

Garantiebedingungen für Deutschland

Cloer gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher,** eine **limitierte Herstellergarantie**. Bei sorgfältiger Behandlung und Beachtung der Bedienungsanleitung sowie der Sicherheitshinweise verpflichten wir uns, das Gerät kostenlos instandzusetzen, soweit es sich um Material- oder Herstellungsfehler handelt. Die Instandsetzung erfolgt durch Reparatur bzw. Ersatz der schadhaften Komponenten. Ausgewechselte Teile werden Eigentum der Firma Cloer. Weitere Ansprüche, gleich welcher Art, insbesondere Schadenersatzansprüche, sind ausgeschlossen.

Diese Garantie beeinträchtigt keine Rechte, die Verbraucher gemäß den jeweils geltenden nationalen Gesetzen bezüglich des Verkaufs von Waren haben.

Die Garantiefrist beträgt **2 Jahre** und beginnt mit dem Datum, an dem das Produkt erstmals von einem Endverbraucher erworben wurde. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem oder wird anderweitig beeinflusst.

Diese Garantie wird von Ihrem Händler an Sie weitergegeben. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, **wenden Sie sich direkt an Ihren Händler.**
In Deutschland bietet Cloer registrierten Verbrauchern die Möglichkeit, **erweiterte Garantieleistungen** direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass das Produkt bei einem autorisierten Händler gekauft und per Postkarte oder über Internet unter **http://www.cloer.de/service** registriert wurde. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen wenden sich registrierte Verbraucher in jedem Fall zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete **niemals unfrei** eingesendet werden. Diese werden von den Paketdiensten nicht zugestellt, sondern für Sie kostenpflichtig retourniert. Sprechen Sie daher zuerst mit uns.
Wir sagen Ihnen, wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.

Wenden Sie sich an den:

Cloer Werkskundendienst
Tel.: 02932.6297-660
Fax: 02932.6297-860
Mail: service@cloer.de

Zum Nachweis des Garantieanspruchs ist unbedingt ein **Kaufbeleg** mit Kaufdatum und Händleranschrift im Original vorzulegen. Ohne diesen Kaufbeleg erfolgt die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig.

Ausgenommen von der Garantie sind Schäden, die auf
- unsachgemäße Nutzung,
- natürliche Abnutzung bzw. Verschleiß,
- äußere Einwirkungen (z.B. Transportschäden, Stöße, Schläge, Hitzeeinwirkung, Säuren o.ä.),
- mangelnde Entkalkung*
- oder auf ungeeignetes Zubehör zurückzuführen sind.

Die Garantie erlischt, wenn das Gerät
- gewerblich genutzt,
- unautorisiert geöffnet, abgeändert
- oder ein unautorisierter Reparaturversuch vorgenommen wurde.

Für Verbrauchsmaterial wird ebenfalls keine Garantie übernommen.

* Wasserkocher / Kaffeeautomat / Teeautomat

Unsere besten Rezepte

Barbecue Hähnchenbrust

Zutaten:
2 Hähnchenbrüste
1 Tasse Öl
1 Prise Salz
1 EL Zitronensaft
frisch geriebener, schwarzer Pfeffer
2 Zweige frischer oder getrockneter Rosmarin

Zubereitung:
Öl, Zitronensaft, Salz und Rosmarin gut miteinander vermengen und mit schwarzem Pfeffer pikant abschmecken. Das Fleisch in die Marinade legen und 2 Stunden ziehen lassen, dabei zwischendurch einmal wenden. Die Hähnchenbrüste aus der Marinade nehmen und so lange grillen, bis sie goldbraun sind. Dabei immer wieder mit der Marinade bestreichen.

Gegrilltes Gemüse

Zutaten:
Zucchini
Große Champignonköpfe
Zwiebeln
Auberginen
1 Teelöffel Öl
1 Teelöffel Balsamico Essig
¼ Teelöffel Soja Sauce

Zubereitung:
Zucchini, Champignons, Zwiebeln und Auberginen in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. Öl, Balsamico Essig und Soja Sauce miteinander vermischen. Schwenken Sie die Gemüsescheiben vor dem Grillen durch die Ölmarinade und legen Sie sie für ca. 4 Minuten auf den vorgeheizten Grill.

Spießchen

Zutaten:
400 g Fleisch: Hähnchenbrust, Kalbsfilet (Kalbsnuss), Schweinefilet oder Rinderlende;
oder 400 g Garnelen;
oder 700 g Gemüse: z.B. Auberginen, Paprika, gekochte Kartoffeln

Zutaten für die Marinade:
je 3 EL Sojasauce, Sherry und Hühnerbrühe
1 Stück Ingwerwurzel (etwa 2 cm dick)
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
1 EL Sesamöl
½ TL Zucker
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:
Marinade: Sojasauce, Sherry und Hühnerbrühe mit feingehacktem Ingwer, Knoblauch und Chilischoten in den Mixer geben und mit den restlichen Zutaten pürieren.
Hähnchenfleisch: In schmale Streifen schneiden, die dann ziehharmonikaartig auf die Spieße gefädelt werden.
Kalbsfleisch: In kleine, max. 2 cm große Würfel schneiden.
Rindfleisch: In daumendicke Scheibchen schneiden.
Garnelen: Werden ebenfalls mariniert und in kleine Stücke geschnitten, bevor man sie abwechselnd mit Gurkenstücken aufspießt.
Gemüse: In 2 cm große Würfel / Stücke schneiden und abwechselnd mit Kräutern aufspießen.

Die Spießchen werden fertig vorbereitet gegrillt. Die Marinade ist asiatisch gewürzt und passt zu allen Fleischsorten, zu Garnelen und zu Gemüse.

Gegrillte Ananasscheiben

Zutaten:
4 Scheiben Ananas (frisch oder aus der Dose)
1 TL Olivenöl
1 TL weißer Pfeffer

Zubereitung:
Ananasscheiben aus der Dose gut trocken tupfen. Scheiben leicht mit Öl bestreichen und mit weißem Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1 Minute grillen. Heiß mit einem Klecks Sahne am Tellerrand servieren.

EN

Basic safety instructions

- This electrical appliance is **exclusively** determined for private use and using in:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
  - in farm houses
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments
  - on bed and breakfast type environments.
- Have repairs of Cloer electronic appliances carried out only by authorized Cloer specialist dealers or by the Cloer customer service. Improper repairs can involve substantial dangers for the user. Furthermore, this will void your warranty claims.
- Only operate the appliance at household-usual power sockets. Check if the mains voltage stated on the type plate is up to that of your power supply network.
- If the connector is damaged, it must be replaced by an authorized Cloer specialist dealer or the Cloer customer service to avoid endangering.
- Pull power plug of the power socket
  - in case of a defect.
  - if the appliance is not used for a longer time.
  - before any cleaning.
- Only pull at the plug, never at the feed cable.
- Do not tighten the feed cable too tight as otherwise the appliance is likely to tip over.
- Do not stretch the feed cable over sharp edges.
- Do not use the feed cable for carrying and protect it from heat (hotplate / open flame).
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible of their safety.
- Protect your appliance from humidity (splash water / rain).
- Let the appliance cool off before cleaning or stowing away.
- This appliance should not be operated due to an external timer or separate remote control system.
- Do not immerse appliance in water and do not clean under running water!

Dear Customer,
we wish you a lot of pleasure with your new Cloer Barbecue Grill 6730. By buying the new grill you have decided on a quality product combining technology, high functionality and modern design.
Your new Cloer Barbecue Grill will make your barbecue evening a carefree event. Enjoy your meal!

Your company Cloer

Before using the first time

- Remove all packaging parts and, if applicable, stickers, not the identification plate.
- Before using the first time, clean the grilling surface by means of a soft cloth.

Safety instructions for operation

ATTENTION!
Grilling surface as well as lid get extremely hot in operation. There is the danger of burns and fire! Only touch the lid at the heat-isolated handles.

- Use Barbecue Grill exclusively with the delivered connector plugs.
- Never cover the grilling surface with aluminium foil.
- Do not put saucepans or pans on it, as the heat development can cause deterioration of the non-stick coating.
- Never put baking paper and inflammable materials on the grilling surface. **The immense heat can cause fire!**
- Never let the grill unattended while in operation.
- Keep it well away from swimming/paddling pools, sprinklers, and hoses.
- Do not place the grill next to inflammable objects.
- Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
- Use oven gloves if necessary.
- Never use the grill without the drip tray.

ATTENTION!
Even at the lowest setting of the thermostat (level 1 or lower) the appliance is already in operation. Unplug the power plug to switch off the appliance completely.

- During the very first heating up the appliance can cause slight smoke. After some minutes, however, smoking will stop again.

ATTENTION!
Do not use charcoal or similar combustibles as well as so-called grill lighters for the Barbecue Grill!

Assemble the stand

- The long tube has slots at one end and a screw in the other. Push the slotted end into the central hole in the stand all the way to the stop.
- Lower the narrow end of the short tube into the top of the long tube, locate the screw, and turn the short tube 8-10 turns clockwise, to lock the tubes together.
- Align the hole in the underside of the grill with the top of the short tube, and lower the grill on to the tube. The top of the tube locates round a ring moulded into the underside of the grill plate.
- Rotate the tube clip upwards, to bring it up and over the rim onn the bottom of the grill. You may have to turn the grill slightly to get it to fit.

Assemble the grill

- Slide the drip tray into the rails under the grill plate – give it a push, to lock it into the spring clips towards the ends of the rails.
- Sit the lid on top of the grill plate.
- **Caution!** When you're taking the grill apart for storage, and you want to remove the tubes from the stand, don't pull the short tube. If you pull the screw assembly out of the tubes, you may smack yourself in the head. Sit down, put your feet on the stand to steady it, and grip the long tube. Now twist the long tube and pull it up at the same time.

Start-up

- Lift the lid.
- Wipe the grill plate lightly with a piece of kitchen towel containing a small amount of cooking oil or butter. Don't use low fat spread, as it may burn and damage the surface.
- Close the lid.
- Put the Barbecue Grill on a dry, non-slip, even and heat-isolated surface or on the stand provided.
- Turn the temperaure control anticlockwise to ✳.
- Insert the temperature control probe fully into the socket of cooking plate and plug into a wall outlet.
- Set the temperatur control to the desired cooking temperature.

ATTENTION!
Grilling surface as well as lid get extremely hot in operation. There is the danger of burns and fire!

- The grill is ready to use when the thermostat lamp switches OFF.
- When the light goes off, use the oven glove to open the grill.
- Now place the desired grillables to the grill.

EN

ATTENTION!
Do not use the grilling goods by means of tongs or forks of metal as this will damage the non-stick coating.

Please exclusively use grill cutlery of wood or heat-resistant plastics!

Do not use aluminium grill pan at the grilling surface as this will cause a dangerous development of heat.

- **Please note:** The thermostat lamp on the temperature control probe indicates the grill is heating up. The lamp will remain ON until the set temperature has reached, and then cycle ON and OFF throughout cooking to maintain the temperature.
- When you've finished, turn the temperature control to ⁎, unplug the temperature control from the power socket or extension lead, then remove it from the power inlet on the grill.

Different grilling times

- **Meat:** approx. 6 - 10 min (depending on thickness)
- **Fish:** approx. 4 - 6 min (must be defrosted)
- **Sausages coarse:** approx. 20 - 25 min
- **Sausages without skin:** 10 - 15 min
- **Poultry:** approx. 20 min

- Grilling times depend on kind of condition of grilling goods as well as your personal taste. Therefore, exact information about the duration of the grilling process are impossible. In general, however, the following applies: Sausages require a longer grilling than meat.

Please note: Experiences with grilling on gas or coal grills cannot absolutely be applied to grilling with electrical grill appliances as well!

Our grilling tips

- For best result, pre-heat the grill for about 5 minutes before cooking.
- Tender cuts of meat such as filet and sirloin are ideal for grilling.
- Marinade tougher cuts of meat to tenderize them before grilling.
- Adjust heat setting gradually and only as necessary. Cooking foods at too high temperature can cause them to dry out.
- Better cooking results will be achieved with boneless cuts of meat, poultry and fish.
- Avoid turning food regularly. Once food has been seared on both sides, cook food at a reduced temperature setting. This prevents the food from drying out our toughens.
- The grill bars on the cooking plate allow all the fat and juices to drain into the drip tray for healthy and less fat cooking. It is ideal for lamb, beef, fish, poultry and burgers.

Cleaning

- Unplug the grill and let it cool before cleaning and storing away.
- Wipe all surfaces with a clean damp cloth. Use a paper towel moistened with a little cooking oil to remove stubborn stains.
- Fat and juices developing during cooking are collected in the removable grease drip tray.
- Only remove it in the cooled state of the rails and discard the fat.
- Wash the drip tray in warm soapy water, or in the top rack of the dishwasher.
- Take extra care with the non-stick cooking surfaces.
- Do not immerse the grill in water or any other liquid.
- Don't use harsh or abrasive cleaning agents or solvents.
- Don't use scourers, wire wool, or soap pads.
- The removable connector plug must not get in contact with water. Just clean the plug by means of a humid cloth.

Environmentally friendly disposal

We use only environmentally friendly packaging for the transport of our appliances. Please recycle cardboard / paper and plastic packaging appropriately.

CAUTION!
Electrical appliances should not be disposed of with the household trash.

Electrical appliances contain valuable raw materials. When an appliance is worn-out, please take it to a recognised recycling facility. Please consult the local authorities for information on recycling appliances.

Customer service

In the event that your Cloer appliance becomes defective, please contact your Cloer dealer or Cloer customer service department.

Cloer electrical appliances comply with current EC guidelines and safety regulations.

Conditions of warranty

Cloer grants you, **the private end user,** a **limited manufacturer's warranty.** Assuming careful handling and compliance with the operating instructions and safety notices, we will be obligated to replace the appliance at no cost, insofar as there are defects in material or workmanship. The repair will be effected by repairing or replacing defective components. Any parts replaced will become the property of Cloer. All further claims of any type, especially claims for indemnification, are not valid. This warranty does not affect any rights of the customer with respect to the sale of goods in accordance with the applicable national laws.

The warranty period is **2 years** starting from the date on which the product was first purchased by an end consumer. The warranty period will not be extended or begin anew or in any other way be affected by the subsequent sale, repair or replacement of the product.

This warranty is passed on to you by your retail dealer. In order to assert a warranty claim, please **contact your dealer directly.**

If you have questions about your product, please contact the Cloer importer in your country. The address and telephone number can be found on our website at **http://www.cloer.de** or you can send an e-mail to

service-uk@cloer.de

As proof of warranty entitlement you must submit the original **sales receipt** with the date of sale and the dealer's address. Without the sales receipt, the repair will be carried out at your expense without asking.

The warranty does not cover damages resulting from

- improper use,
- natural wear and tear,
- external influences (e.g. damage from transport, shocks, jolts, heat, acids, etc.),
- insufficient decalcifying *
- or unsuitable accessories.

The warranty will be void if the appliance

- is used commercially,
- is opened or modified without authorisation
- or if unauthorised repairs are attempted.

Also, the warranty does not apply to consumable materials.

* electric kettle / coffeemaker / teamaker

Datum / Date

Stempel und Unterschrift des Händlers
Stamp and signature of dealer

1673.03

© 2014 by Cloer Elektrogeräte GmbH
Technische Änderungen, Irrtümer bzw. Druckfehler vorbehalten.
We reserve the right to make technical changes, we are not liable for any errors or printing errors.